

COCINA MEDITERRÁNEA SALUDABLE



COMIDA/LUNCH 13:30H - 16:00H - CENA/DINNER 19:00H - 22:30H
SNACK 16:00H - 19:00H

EL PAN / THE BREAD

De masa madre, harina de xeixa del molino de San Miguel, all i oli de salicornias, aceitunas en hierbas mediterráneas

Opción de Ghee ahumada en sarmiento de vid (mantequilla clarificada ahumada) con suplemento

Sourdough bread, made with xeixa flour from the San Miguel mill, served with saltwort all i oli, and olives in Mediterranean herbs

Smoked Vineyard Branch Ghee option (smoked clarified butter) with supplement.



3.50€/p.p.



3.00€

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Carpaccio de picaña de wagyu con rúcula y macadamias

Wagyu picanha carpaccio with arugula and macadamia nuts

22.00€

Jamón ibérico de bellota viruteado, pan payés con tomate de penjar

Shaved acorn-fed Iberian ham, rustic Ibizan bread with "tomate de penjar"



35.00€

Ostras Nº2, encevichadas y escabechadas con huevas de ikura -3 unds

Oysters No.2, ceviche-style and escabeche-style with ikura roe - 3 units

16.00€

Tabla de embutidos de Cerdo Negro Ibicenco, aceite y tomate de penjar*

Black Ibizan Pig charcuterie board, olive oil, and "tomate de penjar"



21.00€

Croquetas de jamón Ibérico – 3 unidades

Iberian ham croquettes – 3 units

9.00€

Croquetas de gamba blanca con sashimi – 3 unidades

White shrimp croquettes with sashimi - 3 units

10.00€

Bravas con chipotle y ajos asados*

Bravas with chipotle and roasted garlic



12.00€

Baba Ganoush con pan de pita a la brasa*

Baba Ganoush with grilled pita bread



16.00€

Tortilla muy cremosa de patata ibicenca y huevo de corral*

Opciones con suplemento de trufa (+8€) o de caviar eco (+18€)

Very creamy Ibiza-style potato and free-range egg omelet

Options with truffle supplement (+8€) or eco caviar supplement (+18€)

16.00€

Guacamole con chile serrano, cilantro, manzana verde y pomelo










Guacamole with serrano chili, coriander, green apple and grapefruit







18.00€

Tacos de pescado con aguacate de la isla y all i oli habanero – 3 unidades Fish tacos with Ibizan avocado and habanero all i oli – 3 units	18.00€
Tacos de Cochinita Pibil, " Mex-tizaje" Ibiza y México – 3 unidades* Cochinita Pibil Tacos fusion Ibiza & Mexico – 3 units	18.00€

LA ALEGRÍA DE LA HUERTA / THE JOY OF THE ORCHARD

¡Ave César! Ensalada César con lechuga trocadero de Ibiza* - Añade Pollo crujiente (4.50€) Ave César! Caesar salad made with Ibizan trocadero lettuce. - Add Crispy Chicken (€4.50)		16.00€
Ensalada de Burrata con tomates de la isla, hinojo, remolacha y pesto floral* Burrata salad with island tomatoes, fennel, beetroot and floral pesto	 	18.00€
Escalivada Ibicenca con aguacate al komado y royal de cebolla dulce* Ibicencan "Escalivada" with Avocado grilled on the komado and sweet onion royal	 	19.00€
Ensalada de remolacha asada, pepino, yogurt, croutons y aceite de hinojo* Roasted beetroot salad with cucumber, yoghurt, croutons and fennel oil	 	19.00€
Ensalada Fattoush, pan pita y záatar* Fattoush salad, pita bread, and zaatar	 	15,50€

ARROCES, PASTAS Y PIZZAS / RICE DISHES, PASTAS AND PIZZAS

Arroz del Senyoret de Pescado y Marisco para 2 personas mínimo Senyoret's Rice with fish and seafood for a minimum of 2 people		21.00€/p.p.
Paella de verduras orgánicas para 2 personas mínimo* Organic Vegetable paella for a minimum of 2 people	 	19.00€/p.p.
Risotto de hinojo y cava con carpaccio de gamba ibicenca* Fennel and cava risotto with Ibizan prawn carpaccio		26.00€
Spaghetti carbonara, naturalmente la auténtica, sin nata y con guanciale de cerdo negro de Ibiza* Spaghetti carbonara, the real one, without cream and with black Ibizan pork guanciale		19.00€
Pappardelle con nuestro ragout casero de boloñesa y papada ibérica Pappardelle with our homemade Bolognese ragout and Iberian pork cheek		19.00€
Pizza con sobrasada de Ibiza, Ses Cabretes, miel y tomillo* Pizza with Ibizan sobrasada, Ses Cabretes, honey and thyme		17.00€
Pizza con straciatella de burrata, tomates pasificados y romero Pizza with straciatella burrata, dry tomatoes and rosemary		17.00€

DEL MAR, SUS HUÉSPEDES Y LA ILUSIÓN DE SUS LONJAS / FROM THE SEA, ITS GUESTS, AND THE EXCITEMENT OF ITS FISH MARKETS

Pulpo zarandeado con Romesco, causa limeña y pico de gallo Octopus with Romesco, causa limeña and pico de gallo	32.00€
Salmón eco salvaje, crema de tupinabo, zanahorias ras el hanout Wild organic salmon, sunchokes cream, ras el hanout carrots	23.00€
Alas de Raya al horno con llandeta del bullit* Baked skate wings with 'bullit' sauce	23.00€
Pescado del día. Usted podrá elegir entre varias especies según la pesca diaria de las lonjas ibicencas, que cocinaremos con recetas de alta cocina, o elegir una pieza entera para cocinarla a la parrilla. Catch of the day. You can choose between several species according to the daily catch from the Ibizan fish markets, that we will cook with haute cuisine recipes, or choose a whole piece grilled.	PSM*

*: Precio según mercado y con su propio acompañante / Price according to market, including its own side dish

DE LA MONTAÑA Y SU AMABILIDAD EN LAS GRANJAS / FROM THE MOUNTAIN AND ITS KINDNESS IN THE FARMHOUSES

Pollo payés de Ibiza, marinado y cocinado en horno de brasas* Free-range Ibiza chicken, marinated and cooked in a charcoal oven	21.00€
7 Nuestra hamburguesa de vaca madurada, procesado en casa sin conservantes ni aditivos, estilo NYC de 200g con mayonesa de trufa Our 200g NYC style maturated beef Burger, without preservatives or additives with truffle mayonnaise	21.00€
Hamburguesa vegana, tomate fermentado, Kimchi y guacamole, sobre un pan de carbón activo. Vegan burger, fermented tomato, Kimchi, and guacamole, served with activated charcoal bread	18.00€
Lomo bajo de ternera Angus nacional de 300g de pasto libre y chimichurri verde 300gr of free-range national Angus beef tenderloin with green chimichurri	33.00€
Cabrito Ibicenco asado, lacado con miel y romero para 2 personas* Roasted Ibicenco baby goat, glazed with honey and rosemary for 2 people	39.00€/p.p.



ACOMPÑE SU PLATO / SIDE DISHES




Disponibles junto con un plato principal / Available only with a main dish

Ensalada de tomates de antaño, aceite de oliva virgen extra & sal marina Heirloom tomato salad, extra virgin olive oil & sea salt		8.00€
Puré de patata tradicional con mantequilla francesa ahumada Traditional mashed potatoes with smoked French butter		8.00€
Zanahorias rustidas con mantequilla de tomillo, brandy y jengibre* Roasted carrots with thyme butter, brandy and ginger	 	8.00€
Pimientos escalivados y encurtidos en casa* Homemade roasted pickled peppers	 	9.00€
Patata roja ibicenca al horno con pico de gallo y berros* Baked Ibicenco red potato with "pico de gallo" and watercress	 	9.00€
Patatas fritas rojas ibicencas con salsa de trufa* Ibizan red fried potatoes with truffle sauce	 	9.00€
Espinacas a la crema con un salteado de piñonero de la isla* Creamed spinach with sautéed island pine nuts		8.00€
Verduras de temporada y cogollos a la brasa con aceite de oliva & ajo asado* Grilled seasonal vegetables with olive oil and roasted garlic	 	8.00€
Descubre nuestras salsas artesanales: Ghee ahumada, pimienta y brandy, bbq coreana con manzana Discover our artisanal sauces: smoked Ghee, pepper and brandy, Korean bbq with apple		4.50€/und

PLATOS BAJO PETICIÓN, MÍNIMO 24H / DISHES ON REQUEST, AT LEAST 24H IN ADVANCE

Plato local "Bullit de Peix" de pescado y marisco de la isla para 2 personas mínimo Local dish "Bullit de Peix" with fish and seafood from the island for a minimum of 2 people		36.00€/p.p
Paella Valenciana, la auténtica y en leña con sarmientos para 2 personas mínimo Valencian paella, authentic and cooked over wood with vine shoots for a minimum of 2 people		19.00€/p.p
Langosta de 350g con huevos camperos, patata ibicenca y salicornias 350g Lobster with free-range eggs, Ibizan potatoes, and salicornias		65.00€

TU MOMENTO DULCE, POSTRES Y LO QUE SURJA / YOUR SWEET MOMENT, DESSERTS AND WHATEVER ELSE COMES UP

Tarta de manzana bien chingona con helado de vainilla Veracruz Apple pie with Veracruz vanilla ice cream	9.00€
Tarta de queso y chocolate blanco White chocolate cheesecake	9.00€
Torrija de brioche y helado de ensaimada mallorquina Brioche toast with Mallorcan ensaimada ice cream	10.00€
Volcán de pistacho con helado de menta blanca Pistachio volcano with white mint ice cream	10.00€
New York Roll de crema de Ferrero o de pistacho New York Roll with Ferrero or pistachio cream	9.00€
Fruta fresca según temporada Seasonal fresh fruit	  9.00€
Helados artesanales de 2 bolas, elegir y pregunte por nuestros sabores* 2 scoops of handcrafted ice cream, inquire about our flavors	 8.00€

Disponemos de una selección de platos alternativos que carecen de lactosa, gluten e ingredientes de origen animal. Preparamos estos platos con ingredientes de proximidad, nuevas técnicas y elaboraciones, más digestivos, saludables y respetuosos con el medio ambiente. Si apostamos por la intolerancia, seamos más tolerantes.

We offer a selection of alternative dishes that are lactose-free, gluten-free, and free from animal ingredients. We prepare these dishes using local ingredients, new techniques, and preparations that are more digestive, healthy, and environmentally friendly. If we advocate for intolerance, let's be more tolerant.

 Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan  Menú Snack / Snack Menu: 16:00 – 19:00

Algunos platos pueden tener su versión vegetariana o vegana / Some dishes may have a vegetarian or vegan version

*Platos que contienen en su mayoría productos locales de Ibiza / Plates predominantly featuring locally sourced ingredients from Ibiza

Disponemos de una carta de alérgenos, pregunte a un miembro del equipo

Declaration of allergens available, ask a member of the team

IVA incluido / Precios en Euros / VAT included / Prices in Euro

[@tasteofsalia](#) / [@cansaliahotel](#)